
Sos mózgowy

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1182 razy.

4 dkg masła
20 dkg mózgu
3 dkg cebuli
ocet
4 dkg mąki
sól
15 dkg śmietany
pieprz
1 szklanka mleka lub rosółu
sok z cytryny

Mózg opłukać , obrać z błon, zanurzyć we wrzącej wodzie z octem, gdy się zetnie, odcedzić , osączyć , pokrajać w kostkę. Udusić posiekaną cebulę z masłem, dodać mąkę, podsmażyć , zasmażkę rozprowadzić śmietaną i mlekiem, mieszając zagotować . Do sosu dodać mózg, sól i pieprz do smaku, sok z cytryny, wymieszać , zagotować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD